QUE HACER Y NO HACER

Advertencia: La siguiente información no reemplaza el Manual de Instrucciones para la Pacojet. Para asegurar la seguridad del usuario, debe de operar el sistema Pacojet según las instrucciones en el Manual de Instrucciones. Favor de prestar atención especial a las notas de advertencia. Si no se cumple con las recomendaciones en el Manual de Instrucciones, resultará en la denegación de cualquier responsabilidad o garantía para daños respectivos.

Acción	Hacer y no hacer	Explicación	Consejos
Antes de usar por primera vez	✓ **Limpiar la máquina Pacojet y los accesorios por completo. Limpiar bien a los vasos de pacotizar.**		Utilizar un detergente suave y no abrasivo.
Preparación de los vasos de pacotizar	✓ **Llenar los vasos de pacotizar tan sólo hasta la línea de llenado máximo en el interior de vaso.** ✓ **La superficie del contenido del vaso de pacotizar debe de ser plano y nivelado.** ✘ **NO llenar en exceso el vaso de pacotizar.** Podría producirse daños en la máquina. ✘ **El contenido del vaso de pacotizar no debe de tener bolsillos de aire.**	• Cuando pacotiza bajo presión, el contenido del vaso se expandirá hasta 30% en volumen. • Si se llena en exceso, los ingredientes que sobresalen pueden empujarse, pasar por la junta principal, entrar a la máquina, y producir daños en el cojinete principal. • Un vaso de pacotizar está demasiado lleno si no se puede cerrar bien a la tapa, o si la tapa se levanta durante el proceso de congelación.	Llenado de los vasos de pacotizar: *Ver Manual de Instrucciones* ***Pacojet 1:*** Si se llena excesivamente a un vaso de pacotizar, retirar **tan sólo 2 porciones** antes de procesar un vaso entero (para crear espacio suficiente para expansión). Si ha procesado el contenido de un vaso demasiado lleno, **es imprescindible iniciar de inmediato un ciclo de limpieza** (ver Manual de Instrucciones). ***Pacojet 2:*** la función de rescate en la máquina se activará automáticamente si el vaso de pacotizar está demasiado lleno. Seguir las instrucciones en la pantalla.
Congelación (+24 horas)	✓ **Congelar los vasos de pacotizar preparados para por lo menos 24 horas** en un congelador convencional a -22°C (-8°F). ✘ **No pacotizar antes de que el contenido esté completamente congelado.** Si no, se puede quebrar las aspas de la cuchilla de pacotizar y/o dañar al motor. ✘ **No debe de poner preparaciones pre-congeladas en el vaso de pacotizar!**	• El contenido de los vasos debe de estar completamente congelado para iniciar la pacotización. • Los áreas no congelados o un centro blando pueden doblar o quebrar a la cuchilla de pacotizar. El motor tendría que aumentar su rendimiento si la cuchilla está dañada, lo que puede generar problemas en la consistencia del producto y daños al motor. • Si el contenido del vaso no está suficientemente congelado, puede cambiar la consistencia y la textura del producto final (demasiado gruesa o demasiado fina). • El contenido del vaso de pacotizar debe de congelarse directamente al vaso de pacotizar; si no, la máquina puede sobrecargarse o dañarse.	Congelar a -22 ˚C (-8 °F) para por lo menos 24 horas. *Compruebe su congelador:* Dejar un vaso preparado con un termómetro durante 24 horas en su congelador para asegurar la temperatura.

Antes de volver a congelar	✓ **Alisar la superficie del contenido del vaso después de retirar el contenido pacotizado y antes de volver a congelar.**	• Una superficie no nivelada puede hacer que las cuchillas se rompan o se doblen.	
Nitrógeno Líquido (N_2), Carbonación (CO_2)	✗ **Nunca utilice nitrógeno líquido ni carbonación para congelar los vasos de pacotizar.** El vaso de pacotizar puede explotar.	• El nitrógeno se transforma en gas inmediatamente cuando se entra en contacto con alimentos, y podría resultar en una explosión y lesionar al usuario.	
Mantenimiento de la cuchilla de pacotizar	✓ **Reemplazar una cuchilla doblada o dañada inmediatamente.** ✓ **Reemplazar la cuchilla de pacotizar una vez al año.** ✓ **Después de limpiar, cuidar la cuchilla de pacotizar con un lubricante aprobado para uso con alimentos.**	Cuchillas de pacotizar dobladas o dañadas: • No dan resultados óptimos. • Pueden causar daños en el motor.	*Prueba*: Colocar la cuchilla de pacotizar sobre una superficie plana y presionar sobre un extremo. La cuchilla debería vibrar/mecerse de un lado a otro. Si la cuchilla se queda en un lado, es doblada. Puede obtener nuevas cuchillas de un Distribuidor Autorizado. Ver www.pacojet.com para mayor información.
Inserción de la cuchilla de pacotizar y el protector contra salpicaduras	✓ **Fijar la cuchilla de pacotizar junto con el protector contra salpicaduras en el extremo magnético y dentado del eje.** ✓ **Cuando la cuchilla y el protector contra salpicaduras encaja en la posición correcta en el eje se escuchará un "clic".** ✓ **Comprobar siempre que la cuchilla de pacotizar y el protector contra salpicaduras estén fijos en el extremo magnético del eje antes de procesar un vaso congelado.** ✗ **<u>Nunca</u> coloca la cuchilla y el protector contra salpicaduras sobre el vaso antes de pacotizar.** ✗ **No poner en marcha si la cuchilla y el protector contra salpicaduras no estén bien fijados en el eje.** De lo contrario se arriesga causar daños costosos a su máquina.	• Una cuchilla que no está bien fijada caerá sobre la superficie del contenido del vaso, será "taladrada" por el eje, y causará un fuerte ruido. **Si esto sucede pulse el botón STOP inmediatamente, antes de que la máquina se detenga de forma automática (la máquina indicará error - EE).** Comunicarse con su Centro de Servicio autorizado para obtener instrucciones para retirar el vaso antes de enviar la máquina a la reparación. (Favor de notar que esto NO está cubierto por la garantía). • Si no se ha colocado ninguna cuchilla antes de procesar, el eje se empujará hacia arriba hacia la carcasa de la máquina lo cual causará un grave daño.	El eje sale por abajo y fuera de la carcasa de la Pacojet *(ver Manual de Instrucciones.)* Intente girar con cuidado a la cuchilla de pacotizar en el eje. Si está bien fijada, debería sentir una leve resistencia. Asegúrese de que cada usuario sepa bien colocar y fijar correctamente a la cuchilla de pacotizar.
Limpieza	✓ **Limpiar la Pacojet después de cada uso, o como mínimo 1 vez al final del día.** ✓ **Utilizar un vaso de pacotizar de acero inoxidable siempre para limpiar o enjuagar.** Si usa solamente el vaso de protección, puede provocar un bloqueo del eje.	• La limpieza correcta es fácil – tarda tan sólo 60 segundos! **(Ver páginas 33 a 37 del Manual de Instrucciones para la Pacojet 1, o páginas 43 a 50 del Manual de Instrucciones para la Pacojet 2)**	Usar solamente detergentes no espumosos como: • ECOLAB® P3 Asepto 2000 etc. • ECOLAB® Micro Quat Extra • Procter & Gamble Milton fluido de esterilización

Mantenimiento y reparaciones	✓ **Guardar la caja y embalaje original y la protección poliestereno siempre.** ✓ **Llevar la Pacojet por lo menos una vez al año a la revisión para reparación o mantenimiento.**	• El embalaje original ofrece una protección óptima contra todo tipo de daño durante el transporte. • Las inspecciones regulares y anuales aseguran la confiabilidad y alargan la vida útil de la Pacojet.	

Solucionar averías

Problema	Posible causa	Solución
La máquina se para, y en la pantalla aparece "EE" (Pacojet 1) o "Error" (Pacojet 2), y la flecha direccional en la pantalla muestra ▲ "hacia arriba". Es imposible retirar el vaso de pacotizar.	**El contenido pacotizado del vaso está congelado por encima de la cuchilla,** lo que genera una sobrecarga cuando el eje regresa. Es imposible retirar el vaso debido al eje desplazado.	1. Esperar 20 a 30 minutos hasta que el contenido del vaso se calienta. Apagar a la máquina con el interruptor ON/OFF. 2. Para volver a colocar el eje en su posición de partida, pulsar el botón START.
La **textura** del producto final es demasiado gruesa o fina.	El contenido del vaso de pacotizar no se ha congelado suficientemente.	Congelar para por lo menos 24 horas a una temperatura mínima de -22 ˚C (-8°F).
La pacotización produce un producto con una **textura parecida a "nieve en polvo".**	El contenido del vaso de pacotizar es demasiado frío (debajo de -23 ˚C/ -9 °F)	Volver a pacotizar el vaso de nuevo o vertir una pequeña cantidad del líquido adecuado, (p. ej. jugo o sirope) sobre la superficie antes de pacotizar.
La máquina emite un **fuerte ruido y/o empieza a humear** durante la pacotización. (1)	**La cuchilla de pacotizar y el protector contra salpicaduras no se han insertados correctaamente** en el extremo magnético y dentado del eje (que sobresale por debajo de la carcasa de la Pacojet), lo cual permite que la cuchilla caiga sobre la superficie helada del contenido del vaso.	1. Presionar el botón STOP inmediatamente (si es posible, ANTES de que la máquina se apaga automáticamente e indica EE o Error). 2. Comunicarse son un Centro de Servicio Autorizado para recibir instrucciones de cómo retirar el vaso de pacotizar antes de enviar la máquina a la reparación. 3. Enviar su Pacojet a la reparación en un Centro de Servicio Autorizado.
La máquina emite un **fuerte ruido y/o empieza a humear** durante la pacotización. (2)	**No se colocó ninguna cuchilla de pacotizar** en el extremo magnético dentado del eje para pacotizar un vaso congelado, por lo cual el eje (que sin cuchilla no puede penetrar al hielo) se empuja hacia arriba en la parte inferior de la carcasa de la Pacojet.	1. Presionar el botón STOP inmediatamente (si es posible, ANTES de que la máquina se apaga automáticamente e indica EE o Error). 2. Comunicarse son un Centro de Servicio Autorizado para recibir instrucciones adicionales.

Contactos de servicio de atención al cliente:

Si necesita dirigirse hacia un Centro de Servicio Autorizado por Pacojet favor de ver www.pacojet.com o enviar un mensaje por email a la sede de Pacojet en Suiza: **info@pacojet.com**.
¡Muchas gracias, y que disfrute de su Pacojet!

ACCESORIOS RECOMENDADOS - ver más a www.pacojet.com

Juego Coupe de Pacojet para alimentos frescos, no congelados

Expandir el rango de aplicaciones de la Pacojet para poder procesar alimentos frescos, no congelados en diversas formas, p. ej. carne y pescado crudo o cocido, hierbas, vegetales, frutas, huevos, crema, etc.

El diseño del Juego Coupe es mejor que los procesadores convencionales. En vez de una cuchilla fija que gira en la base, las cuchillas de Pacojet (y el disco de batir) giran hacia abajo desde la parte superior y por todo el contenido del vaso para alcanzar una consistencia completamente uniforme.

Cortar, picar, hacer puré, batir, cremar, espumar y/o mezclar a la textura deseada en tan sólo 60 segundos – sin generar calor.

El Juego Coupe de Pacojet incluye un Manual de Instrucciones y los siguiente componentes:
- **Disco para batir**: batir crema y clara de huevo, mezclar o espumar cremas de fruta, o batidos de leche, etc.
- **Cuchilla de 2 aspas**: para texturas gruesas, hierbas, vegetales, carne/pescado (p. ej. para tártaro de carne)
- **Cuchilla de 4 aspas:** para texturas más finas, rellenos, purés, mousses (p. ej. terrinas y patés)
- **Herramienta de inserción**: Utilizar para insertar las cuchillas sin peligro.

Tapas del vaso en varios colores

Tapas del vaso en varios colores
Blanca, Amarilla, Azul, Roja, Verde y Dorada!

- Se diseñaron según la demanda popular
- Ayudan en la organización práctica de la cocina
- La definición de cada color sigue el guía de colores desarrollado por HACCP (menos el color dorado):

BLANCA =	**Lácteos, huevo, queso, pastelería, etc.**
AMARILLA =	**Aves**
AZUL =	**Pescado, mariscos**
ROJA =	**Carne**
VERDE =	**Hierbas, vegetales, frutas**
DORADA =	**Preparaciones especiales o de alto valor (p. ej. la trufa negra, caviar, etc**.)

- La tapa blanca se vende en cantidades individuales.
- Las tapas a colores se venden por color en cajas de 10.

La practica hielera para 4 vasos de pacotizar

La práctica hielera para 4 vasos de pacotizar se facilita el transporte de los vasos congelados.

Se utiliza para eventos, catering, demostraciones y en la rutina cotidiana de la cocina si se necesita pacotizar varios vasos uno después del otro.

La hielera se diseñó especialmente según las especificaciones del vaso de pacotizar y así proporciona aislación óptima.

¿Cuántos grados se pierden los vasos de pacotizar congelados cuando están dentro de la hielera?
Cuando hay cuatro (4) vasos de pacotizar congelados con un contenido de 800 ml cada uno, sellados con tapas y mantenidos dentro de la hielera con la tapa bien cerrada, la pérdida de temperatura es aproximadamente 1°C por hora si la temperatura ambiental no excede 22˚C.

EPS: Poliestireno expandido; reciclable

Pie de imprenta: Todos los derechos reservados. La reproducción, copia, traducción, almacenamiento y pro-cesamiento electrónico, así como todo tipo de diffusion solo estarán permitidos con la autorización escrita del editor. Se excluye toda responsabilidad del editor y de las personas contratadas por éste en relación a todo daño personal, material o patrimonial. Todas las informaciones están sujetas a cambios o modificaciones técnicas sin previo aviso. © 2012-2015 Pacojet AG